

Salatka z dynią i żurawiną



URSZULA ŚWIECA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

piersi z kurczaka	30 dkg
dynia	20 dkg
papryka marynowana	1 szt
ogórek zielony	1 szt
masło	1 łyżka
kapusta pekińska	3 listki
sól do smaku	

Pieprz czarny mielony Prymat

sos

żurawina suszona	20 dkg
wino czerwone wytrawne	2 łyżki
chrzan tarty	1 łyżka
gruszka	1 szt
sok z cytryny	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszkę obrać ze skórki, zmiksować z chrzanem i winem. Doprawić sokiem z cytryny i imbirem, dodać żurawinę, wymieszać.

Mięso oczyścić , pokroić w paski obsmażyć na maśle.

Kapustę poszatkować, dynię pokroić w kostkę. Paprykę pokroić w kostkę. Ogórka pokroić w plastry. Wszystkie składniki wymieszać i połączyć z sosem.